



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA COMUNICACIÓN
E INFORMACIÓN



Universidad
Monteávila

ENSAYO Y EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA AREPARTE DISTINTAS VISIONES, UN PLATO

Autores:

Cristina López C.I. 19.819.169

Carlos Torres C.I. 20.589.569

Tutor: María Waldyna Gámez

Caracas, marzo 2014

Dedicatoria

A los seres más especiales en mi vida:

mis padres, hermanos y abuelos.

A ti Venezuela,

por darnos la dicha de nacer en tu tierra

y tener el privilegio de conocer

una de tus más perfectas creaciones: LA AREPA.

Cristina López

A Dios por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, gracias Dios por mantenerme firme ante las decisiones y por ser ese motor generador de ideas y conocimientos a lo largo de este período académico.

A mi madre, Gladis Soto quien ha dado su vida y corazón por querer ver en mi un profesional, mamá lo logramos juntos, este título es tuyo también, gracias por darme la fuerza y siempre ver en mi lo exitoso que puedo llegar a ser.

A cada uno de mis amigos que a través de una sonrisa son el reflejo de una amistad sincera, muchísimas gracias: Ana Gabriela Mantilla, Antonella Leal, Camila Thielen, Isabella Maldonado, Paola Palacios, Maureen Mata, por siempre acompañarme y mostrarme que a pesar de todo tipo de circunstancia somos hermanos.

A mi amiga, confidente Cristina López quien considero que es una excelente profesional, por siempre buscar la excelencia y creer en mí desde el principio que nos conocimos.

Carlos Torres

Agradecimientos

Toda idea para que se lleve a cabo necesita de varios impulsos, **arepArte** contó de infinitas manos para que su resultado fuera de esta manera tan sabroso y apreciado.

Darle gracias a Dios, por mantenernos siempre fieles y acompañarnos en los momentos más duros y felices del proyecto, dándonos la fuerza, fe y esperanza de que nuestro objetivo se lograra exitosamente.

A nuestros padres, por apoyarnos y darnos esas palabras precisas para no desistir y seguir adelante.

A la Universidad Monteávila, por brindarnos la oportunidad de llevar a cabo este peculiar proyecto y darnos esa base profesional durante estos 5 años de carrera.

A Julio Osorio, por cruzarse en nuestras vidas y de una manera desinteresada apoyarnos con su profesionalismo como fotógrafo, demostrándonos que aún existen personas que realizan las cosas con pasión y entrega a lo que les gusta.

A los chefs, Helena Ibarra, Carlos García, Héctor Romero, Nelson Méndez, Felicia Santana, Conchita De Simone y Edgar Leal que depositaron ciegamente su confianza en **arepArte**, gracias por su calidad de trabajo y amor a este país.

A Roger La Roque, por su creatividad y dedicación en cada arte del montaje.

A Eduardo Páez-Pumar, por su apoyo incondicional a nivel arquitectónico en el impecable montaje para la exposición.

A Conchita De Simone, por ser nuestra mano derecha y cooperar activamente en todo lo ejecutado.

A nuestra tutora María Waldyna, por creer en este proyecto desde el primer momento, por guiarnos en cada instante y ser parte de cada uno de los logros obtenidos.

A la profesora María Teresa Castillo, por contribuir en el desarrollo del presente trabajo y ser parte de nuestro crecimiento como profesionales.

A la familia Thielen, por creer en nosotros y ser parte del desarrollo de este proyecto.

A nuestros amigos, quienes fueron los críticos más exigentes y a su vez aportaron buenas ideas durante todo el proceso.

A los historiadores, Armando Scannone, Miro Popic, José Rafael Lovera y Ocarina Castillo por nutrir culturalmente este proyecto.

A Ilse Parra, Pedro Bereciartu y Ocarina Castillo por prestarnos un poco de su tiempo e ilustrarnos acerca de la arepa.

Finalmente, queremos agradecer a todas aquellas personas que de una u otra forma estuvieron presentes durante estos 5 meses de arduo y constante trabajo.

A todos gracias.

Índice

1. Resumen.....	9
2. Introducción	10
3. Planteamiento del problema	12
4. Objetivos	13
4.1 General.....	13
4.2 Específico	13
5. Sustento teórico	14
5.1 Justificación estética.....	15
5.1.1 Fotografía	15
5.1.2 Logotipo	16
5.2 Temática y descripción de los personajes	17
5.2.1 Edgar leal.....	17
5.2.2 Felicia Santana.....	17
5.2.3 Héctor Romero.....	18
5.2.4 Nelson Méndez.....	18
5.2.5 Carlos García	19
5.2.6 Helena Ibarra	19
5.2.7 Conchita De Simone	20
6. Cronograma de las fases de producción.....	21
6.1 Septiembre 2013.....	21
6.2 Octubre 2013	21
6.3 Noviembre 2013.....	21
6.4 Diciembre 2013.....	22
6.5 Enero 2014.....	22

6.6 Febrero 2014.....	22
7. Sinopsis de la pieza audiovisual	23
8. Escaleta fotográfica.....	24
9. Storyboard y referencias fotográficas	25
10. Locaciones.....	28
11. Vestuario	31
12. Informe de locación.....	33
13. Pautas fotográficas	34
13.1 Arepa Vegetariana.....	34
13.1.1 Equipo de Trabajo.....	34
13.1.2 Desglose.....	34
13.2 Arepa Reina Pepeada Chips.....	36
13.2.1 Equipo de Trabajo.....	36
13.2.2 Desglose.....	36
13.3 Arepa Chicharronada.....	38
13.3.1 Equipo de Trabajo.....	38
13.3.2 Desglose.....	38
13.4 Arepa “Como la Reina Pepeada”	40
13.4.1 Equipo de Trabajo.....	40
13.4.2 Desglose.....	40
13.5 Arepa Ensalada de gallina –a mi manera-.....	42
13.5.1 Equipo de Trabajo.....	42
13.5.2 Desglose.....	42
13.6 Arepa Lao-Lao	44
13.6.1 Equipo de Trabajo.....	44

13.6.2 Desglose.....	44
13.7 Arepa de Roncador	46
13.7.1 Equipo de Trabajo.....	46
13.7.2 Desglose.....	46
14. Carta enviada a los chef	48
15. Producción de la Inauguración	49
15.1 Montaje de la Exposicion Fotográfica.....	49
15.1.1 Chefs participantes.....	49
15.2 Inauguración de la Exposición Fotográfica.....	49
15.2.1 Logística	49
15.2.2 Ponentes.....	50
15.2.2.1 Pedro Bereciartu.....	50
15.2.2.2 Ilse Parra	51
15.2.2.3 Ocarina Castillo	51
15.2.3 Itinerario inauguración	52
15.3 Afiche inauguración.....	53
15.4 Invitación	54
16. Patrocinio	55
16.1 Plan	55
16.2 Logros	55
16.2.1 Revista Bienmesabe	55
16.2.2 Alimentos Polar.....	55
16.2.3 Gourmet Click	56
16.2.4 Tengotiempo.net.....	56
16.2.5 Malta Regional.....	56

16.2.6 Sanduchef	56
16.2.7 ViteCreare.com.....	56
17. Plan de medios	58
17.1 Nota de prensa	58
17.2 Redes Sociales.....	60
17.2.1 Facebook	60
17.2.2 Twitter	66
17.2.3 Youtube	72
17.2.4 Instagram.....	75
17.3 Base de datos medios	77
18. Presupuesto.....	78
19. Créditos.....	84
19.1 Comunicación Corporativa y PR	84
19.2 Community Manager.....	84
20. Conclusiones.....	85
21. Referencias Bibliográficas	87
22. Anexos	91

1. Resumen:

“**arepArte**” se plantea como temática principal promover y enaltecer la gastronomía venezolana por medio de un ensayo fotográfico que muestra de una manera diferente las distintas visiones de un mismo plato, en este caso, la arepa.

El ensayo fotográfico está integrado por siete (07) chefs venezolanos que han representado al país tanto a nivel nacional como internacional, siendo pioneros de la cultura a través de la gastronomía. Estos magos del fogón son: **Conchita De Simone, Carlos García, Helena Ibarra, Edgar Leal, Nelson Méndez, Héctor Romero y Felicia Santana**. Cada artista culinario, a través de diversos ingredientes autóctonos, construye una arepa que los representa e identifica según su técnica.

El Proyecto Final de Carrera tiene como objetivo principal dar a conocer el origen de toda la gama de sabores que puede complementar a la arepa criolla para que el venezolano la revalorice aún más.

La investigación realizada contó con la colaboración de grandes historiadores culinarios, entre los cuales se destacan: Ocarina Castillo, José Rafael Lovera y Armando Scannone, quienes coinciden en que la arepa en Venezuela se disfruta de una manera muy particular y especial a diferencia de lo que sucede en otros países.

2. Introducción:

Día a día, el venezolano promedio se ha caracterizado por tener en la mesa un suculento y redondo manjar conocido en el argot criollo como **AREPA**, la cual proviene del maíz. Presenta, además, ilimitadas variaciones en su preparación de acuerdo al gusto y preferencia de cada persona. Esta atractiva y curiosa cualidad llevó a investigar y ampliar los conocimientos que se tienen en la materia y en tal sentido se localizó a siete (07) personajes especialistas en la gastronomía venezolana para que, a través de éste plasmaran su visión.

El Proyecto Final de Carrera "**arepArte**" consiste en realizar un ensayo fotográfico que muestre de una manera peculiar y creativa el plato por excelencia del venezolano: la arepa. Dichas fotografías persiguieron la finalidad de construir una identidad común en los venezolanos, sin distinción de ideología, color, religión ni clase social, que se define y cohesiona a través de la cultura y sus orígenes.

"**arepArte**", además del ensayo fotográfico, procuró realizar una exhaustiva investigación con el aporte de chefs e historiadores, valiéndose de diversas opiniones y perspectivas recopiladas mediante entrevistas. Este esfuerzo permitió brindar al público una información más precisa y veraz sobre el arte culinario.

Todo proyecto audiovisual debe regirse por tres fases fundamentales: **pre-producción, producción y post-producción**. El punto de partida del proyecto consiste en crear un concepto de lo que se quiere transmitir a través del ensayo fotográfico, para luego buscar personas con carácter propio especialistas en la culinaria venezolana, y finalmente construir una exposición de las piezas artísticas de cada chef participante. Unido a esto, se plantea realizar una inauguración fotográfica con la intervención de expertos en el tema apoyados en una proyección de los orígenes de la arepa. Es importante la realización de una campaña publicitaria que promueva eficazmente el contenido del proyecto. Para esta operación de mercadeo se emplearon diversas redes sociales: Facebook, Twitter, Instagram y Youtube, entre otras.

A diferencia de cualquier ensayo fotográfico, **“arepArte”** trasciende los linderos de la fotografía artística para ingresar en la esfera del conocimiento científico mediante la investigación crítica de la arepa como elemento indispensable en la gastronomía venezolana, mostrando así su origen y trayectoria en el acervo cultural venezolano. Algo debe tener este simple pan, pues logra que cada día las personas en el mundo se enamoren más de él.

3. Planteamiento del problema:

Estudio del potencial gastronómico de la arepa y su impacto cultural en la identidad del venezolano; mediante el análisis y experiencia de siete (07) chefs con amplias nociones en la cocina criolla, a fin de demostrar que este plato, a pesar de ser tan sencillo, se puede realizar de distintas maneras empleando técnicas artísticas culinarias de carácter propio.

Mediante la investigación efectuada se observó que el venezolano presenta un paladar gustoso que se amolda a los diversos sabores de la comida existente; sin embargo, la arepa, a pesar de estar presente en la mesa del día a día, no se le presta la importancia suficiente que ella representa y es por esta razón, entre otras, que el proyecto **“arepArte”** plantea recordarle a las personas todo lo que simboliza este pan, ya que va más allá de un plato, tal como lo muestra Miro Popic en su libro *“Comer en Venezuela”* *“La arepa es símbolo de resistencia irreductible, factor de permanencia, principio y fin de unidad”* (2013:190).

Es increíble cómo la arepa se convierte en un plato tan jocoso y versátil al momento de combinarla con cualquier ingrediente, por lo que siempre es oportuna a toda hora del día.

4. Objetivos:

4.1 General:

- Realizar un ensayo fotográfico de la arepa y su diversidad en la cocina criolla, con el apoyo de distinguidos chefs venezolanos.

4.2 Específico:

- Conocer a través de expertos gastronómicos la procedencia y origen de la arepa con respecto a sus ingredientes.
-
- Exponer el ensayo fotográfico en el recinto universitario.
-
- Presentar contenido relacionado con el tema gastronómico venezolano a través de las redes sociales.
-
- Promocionar a través de diversos medios de comunicación la exposición “**arepArte**” y así lograr el correspondiente impacto social.

5. Sustento teórico:

La arepa es un pan proveniente de la cultura prehispánica, cuyo ingrediente base es el maíz ya que era uno de los pocos alimentos disponibles por los indígenas. El proceso de su elaboración es realmente valioso; primero se cocinaba el maíz, luego era molido, amasado y finalmente se colocaba esta masa en el “aripo”, actualmente llamado budare. Era una arepa totalmente rural, y hoy en día es mucho más refinada debido a que su preparación es con harina de maíz precocida, la cual le brinda una característica urbana. Tal como sostiene el crítico gastronómico Miro Popic:

Con la vertiginosa transformación que sufrió el país a mediados del siglo pasado al pasar de rural a urbano en poco menos de una generación, la arepa fue desapareciendo poco a poco de la mesa diaria ante la dificultad de las familias para continuar con sus costumbres campesinas de pillar el maíz lejos del conuco, en un barrio o urbanización de bloque y cemento. Hasta que vino la harina precocida de maíz al rescate (2013:191).

Aunque es un plato muy simple, su complejidad se encuentra en mantener unidos aroma, textura, sabor y color, es decir, una versatilidad única y al mismo tiempo permite enriquecer a otras culturas.

En Venezuela la forma de identificar una arepa ha variado con el tiempo, y esta denominación hace referencia a un nombre que las hace únicas. Tenemos, por ejemplo, entre otras, la arepa, viuda que no tiene relleno; dominó, que está rellena con carotas negras y queso blanco rallado; la compuesta por queso amarillo conocida como la catira; la pelúa, que lleva carne mechada y queso blanco rallado; la sifrina, rellena de pollo, aguacate, mayonesa y queso amarillo; la rumbera, de pernil y queso amarillo rallado y la reina pepeada, una de las más populares, compuesta por pollo, mayonesa y aguacate.

Por otro lado, existen distintas formas de cocción, es decir, las arepas pueden elaborarse asadas, fritas, sancochadas, dulces, de maíz pelao, aliñadas, de chicharrón, de queso, etc. En este ensayo fotográfico se muestra su elaboración desde la forma más sencilla y tradicional, pasando por una arepa rellena de Lao-Lao, Roncador o chicharrón, seguido de una arepa

colorida, saludable y ligera de queso de cabra, aguacate y tomate, hasta lo más sofisticado como la desconstrucción de la famosa reina pepeada: en capas, sin ensamblar y presentada de una manera exótica.

5.1 Justificación estética:

5.1.1 Fotografía:

A través de las fotografías se desea mostrar cómo la arepa puede ser tan controversial, por lo que cada pieza fotográfica desea transmitir la sobriedad y la sencillez que puede llegar a tener este plato, de vital importancia para los venezolanos, redonda, con o sin relleno, puesto que tiene un significado de identidad cultural determinante.

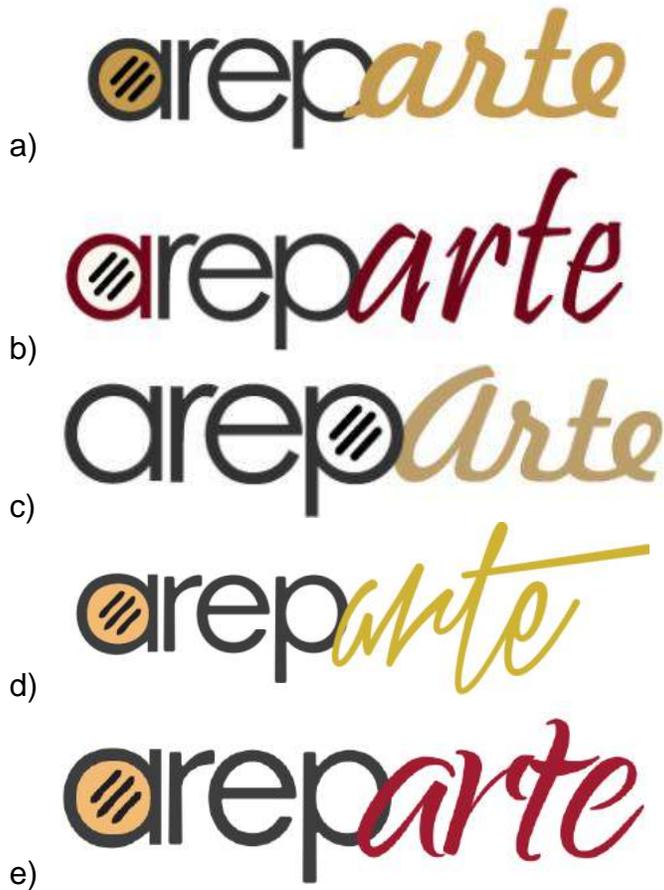
“**arepArte**” desea transformar esa visión tradicional a una arepa mucho más gourmet, resaltando cada ingrediente que la conforma.

Cada fotografía es presentada en colores como el blanco, que refleja la elegancia, y a su vez ofrece un carácter minimalista, donde los ingredientes conforman cada una de las características gustativas que definen la gastronomía de los venezolanos: lo salado, dulce, ahumado y aromático. Este conjunto resalta que la arepa reina entre los sabores, porque es capaz de aglutinarlos, complace cualquier tipo de paladar y a su vez conquista territorios.

A través de planos detallados y medios se logra que la arepa constituya el centro de atención ante el lente fotográfico, en el cual, sin duda, destaca la personalidad de este invaluable “manjar”, que ha traspasado nuestras fronteras gracias a las manos prodigiosas de quienes han trabajado la gastronomía venezolana.

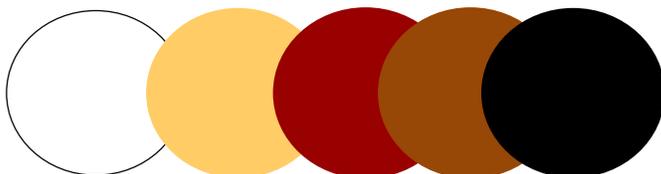
5.1.2 Logotipo:

Luego de definir el nombre del ensayo fotográfico “**arepArte**”, la imagen del mismo fue objeto de varias modificaciones, lo que dio como resultado final la opción “e”. Es importante destacar la presencia que tiene la palabra “arte” en este proyecto, ya que el objetivo es ofrecer una visión estética de este pan cotidiano.



5.1.3 Colores:

Los colores blanco, vinotinto, crema, marrón y negro fueron los utilizados para dar un aspecto sobrio dentro de la imagen del proyecto.



5.2 Temática y descripción de los personajes:

La cocina venezolana es muy peculiar, por ello la escogencia de cada uno de los integrantes de “**arepArte**”, siete (07) chefs venezolanos que han trabajado con mucha constancia en la cocina criolla. Cada pieza fotográfica de la arepa transmite una personalidad autentica, que no compite con otro plato.

5.2.1 Edgar Leal

Inicia su carrera profesional en Caracas, en el restaurante El Gazebo junto al Chef Marc Provost, luego se incorpora en la cocina de Le Deuxieme Etage con el Chef Pierre Blanchard. Se formó académicamente en el Culinary Institute of America de Nueva York, para luego ser profesor en diferentes institutos culinarios.

En octubre de año 2002, Leal inaugura con su esposa, Mariana Montero, el restaurante Cacao en Coral Gables de Miami siendo catalogado por la revista Wine Spectator como "restaurante mejor logrado de Coral Gables".

Hoy en día maneja su propio restaurante, Leal, ubicándose como uno de los mejores lugares gastronómicos de la capital. Además, es embajador de la Fundación Décima Musa que tiene como objetivo expandir los valores culturales y artísticos de Venezuela y América Latina.

5.2.2 Felicia Santana

De profesión psicopedagoga, Felicia Santana se dedicó, de manera paralela a la cocina como una actividad extra. Fue casi en su etapa de jubilación cuando se dedica por completo a la cocina, lo que la llevó a formarse en la Academia Profesional Gourmet. Realizó sus pasantías con Edgar Leal y Mariana Montero, en el restaurante Cacao de Miami.

En los premios anuales de la Academia Venezolana de Gastronomía del año 2012, resultó ganadora del Premio Armando Scannone.

Actualmente se desempeña como chef ejecutiva en su propio restaurante, Hajillo's, el cual decidió montar con el apoyo de su familia para ofrecer comida tradicional venezolana. El plato más famoso de su restaurante es el Arroz con Mango, pues es un manjar que al comerlo se presta para jugar con él, lo que lo convierte en un momento lúdico.

5.2.3 Héctor Romero

Artista plástico egresado de la “Escuela Cristóbal Rojas” en Caracas. En 1997 se inicia en el área culinaria formando parte de un servicio de catering, pero realmente fue en 1999 cuando comienza su carrera como tal en el Restaurante Tantra.

En el año 2000, en compañía de su amigo Sumito Esteves, inaugura el restaurante La Brasserie. Tres años después, ambos fundan el Instituto Culinario de Caracas (I.C.C.), donde se desempeña como profesor y director gastronómico.

Paralelamente dirige el restaurante El Comedor que, junto a sus alumnos, abre sus puertas semanalmente al público, para ofrecer, una variedad de platos de comida venezolana, entre ellos, el menú “Bien Caraqueño”.

5.2.4 Nelson Méndez

Estudió Hotelería y Turismo en el Instituto Isaac Newton, fue involucrándose en la cocina trabajando en lugares como el Hotel Caracas Hilton, Hotel Tamanaco y Hotel Ritz, y se especializó en la cocina francesa. Simultáneamente realizó estudios culinarios en El Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica, donde actualmente se desempeña como profesor.

Se especializa en incorporar los ingredientes de la cocina amazónica tanto en la cocina nacional como en la internacional. Por ser nativo de Puerto Ayacucho maneja muy bien las técnicas indígenas de la zona.

Participó en programas de televisión para la BBC de Londres y ElGourmet de Argentina, es miembro del Culinary Academy of The Americans and the Panamericans Forum of Profesional Culinary Associations, embajador de la Cocina Amazónica y representó a Venezuela en la exposición Mundial Madrid Fusión.

5.2.5 Carlos García

De profesión administrador, pasó a dedicarse a la cocina. Estudió en la escuela de cocina Mey Hofmann, ubicada en Barcelona, España, para después realizar sus pasantías en distintos lugares reconocidos de ese país como El Bulli de Ferran Adria, Racó d'en Freixay Broche.

En el año 2006 gana el Tenedor de Oro en los premios de la Academia Venezolana de Gastronomía. Lideró la cocina del restaurante Malabar en las Mercedes, durante cuatro años.

Actualmente dirige el restaurante Alto en Los Palos Grandes, que figura entre los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, ocupando el puesto 25.

5.2.6 Helena Ibarra

Ecóloga de profesión, desde muy pequeña conoció la cocina venezolana para luego forjarse con técnicas francesas junto a chefs como Gerad Viè, lo que le permitió combinar ambas culturas.

Debido a su larga trayectoria es considerada como una chef vanguardista en la cocina venezolana, mantiene el discurso de las calidades y los sabores autóctonos de una manera poética.

En el año 2011 escribió “La cocina Extra-Ordinaria de Helena Ibarra”, que fue premiado como el mejor libro de cocina del mundo.

Actualmente se desempeña como chef ejecutiva del restaurante Palms del Hotel Altamira Suites.

5.2.7 Conchita De Simone

Conchita De Simone cursó sus estudios universitarios en el Instituto Universitario AVEPANE, donde obtuvo el título de Psicopedagoga. Casada y madre de tres hijos, decidió dejar su trabajo como psicopedagoga para dedicarse a la crianza de sus hijos. Desde joven sintió esa pasión por la cocina, comenzó a realizar cursos de repostería y pastelería para dedicarse, junto a su tía y su mamá, al negocio de las tortas para ocasiones especiales. Realizó estudios culinarios en el Instituto La Casserole du Chef y es locutora egresada de la Escuela de Comunicación Social de la UCV.

Desarrolló proyectos gastronómicos para importantes empresas como Johnson & Johnson, Excelsior Gama, Alimentos Polar, DIAGEO, Ron Santa Teresa. Es autora de tres libros de cocina: “La cocina ligera de Conchita”, “La cocina vegetariana de Conchita” y “Postres ligeros de Conchita”, editados por Los Libros de El Nacional, participó en varios programas de TV, y fue conductora de su programa de cocina por el canal CMT, durante 1 ½ año. Actualmente es profesora del Diplomado de Gerencia y Gastronomía en la Universidad Monteávila, profesora de Técnicas Culinarias en la escuela de estudios gastronómicos IDASI, conductora en Radio María con el programa Mamá a la Carta y colaboradora del programa de TV Habilidades con Raquel.

6. Cronograma de las fases de producción:

6.1 Septiembre 2013

- Definición del tema.
- Revisión de tesis anteriores.
- Presentación del anteproyecto.

6.2 Octubre 2013

- Elaboración de listado de patrocinantes a contactar.
- Línea programática de las redes sociales.
- Búsqueda de chefs a integrar el ensayo fotográfico.
- Esquemmatización de la elaboración de las fotografías.
- Elaboración de encuesta para el nombre del PFC.
- Storyboard sobre planos de la arepa y cada uno de los chefs.
- Compra de materiales para la elaboración de las fotos.
- Investigación de los chefs integrantes de “**arepArte**”.
- Documentación de los integrantes para el desarrollo de entrevistas.
- Programa de logística para la realización de las fotos.
- Búsqueda de locaciones.
- Desarrollo del texto para la ejecución de colores y características del logo.
- Espera de aprobación del anteproyecto.

6.3 Noviembre 2013

- Elaboración de cronograma para la realización de las fotos.
- Convocatoria a los chefs para la realización de las fotos.
- Realización de preguntas a los chefs e historiadores.
- Entrega de obsequios por parte del equipo de producción a cada uno de los chefs.
- Monitoreo de equipo adjunto (maquilladora - fotógrafo).

6.4 Diciembre 2013

- Manejo de redes sociales (Instagram, Facebook, Twitter y Youtube).

6.5 Enero 2014

- Manejo de redes sociales(Instagram, Facebook, Twitter y Youtube).
- Compra de madera.
- Manejo de Comunicaciones y Relaciones Públicas.

6.6 Febrero 2014

- Manejo de Redes Sociales (Instagram, Facebook, Twitter y Youtube).
- Llamado a los Medios de Comunicación y Relaciones Públicas.
- Edición del detrás de cámara.
- Edición de videos para el contenido de la página de Youtube.
- Diseño de flashes informativos sobre “**arepArte**”.
- Monitorio a Medios de Comunicación.
- Desarrollo en la logística de inauguración e intervención de ponencias.
- Búsqueda de materiales para la implementación de fotografías.
- Búsqueda de cotizaciones para el material a usar en la exposición fotográfica.
- Realización de Storyboard para el desarrollo de diagramación a usar.
- Recopilación de textos a utilizar para cada fotografía.
- Transcripción de entrevistas realizadas en el proceso de investigación.
- Montaje de piezas fotográficas en la Universidad Monteávila.

7. Sinopsis de la pieza audiovisual:

En cada pieza audiovisual se desea realzar de una manera atípica el tradicional plato venezolano por medio de distintos chefs que trabajan la cocina criolla. Además de centrar las fotos en el plato, se quiere involucrar la esencia de cada chef, es decir, plasmar la perspectiva y técnica que cada uno de ellos posee acerca de la arepa.

Carlos García, Conchita De Simone, Helena Ibarra, Edgar Leal, Nelson Méndez, Héctor Romero y Felicia Santana son los cocineros que logran revolucionar de una peculiar y original forma la arepa, teniendo todos en común el amor por la cocina venezolana.

El ensayo fotográfico sustituye el museo por una cocina, en donde cada plato es una pieza artística a exponer, por ello su nombre: **“arepArte”**.

8. Escaleta fotográfica:

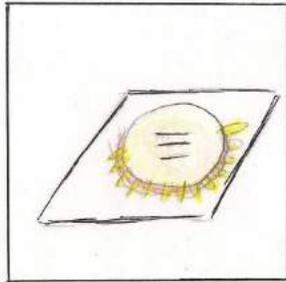
- Acondicionamiento de espacio para la fotografía del plato y del chef.
- Arreglo y vestuario del chef (filipina blanca).
- Toma fotográfica del chef con filipina/plano general.
- Toma fotográfica del chef con filipina/plano medio.
- Toma fotográfica del chef con filipina/primer plano.
- Realización del plato.
- Toma fotográfica del plato/plano general.
- Toma fotográfica del plato/plano medio.
- Toma fotográfica del plato/primer plano.
- Toma fotográfica del plato/plano detalle.
- Toma fotográfica del chef junto al plato/plano general.
- Toma fotográfica de la filipina con el nombre del chef junto al plato/plano medio.
- Toma del chef junto al plato/primer plano.
- Toma del chef junto al plato/plano detalle.

9. Storyboard y referencias fotográficas:

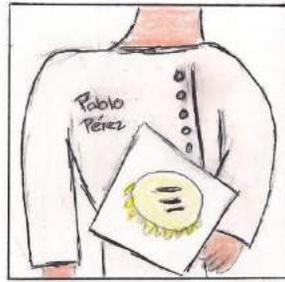
Se realizó un storyboard para mantener un orden en cada pauta, además de ello se hizo una investigación fotográfica a nivel gastronómico, la cual funcionó como referencia al momento de tomar las fotografías. Generalmente éstas resultan ser muy limpias con fondos blancos, debido a que lo que se está fotografiando son alimentos.

Storyboard ArepArte

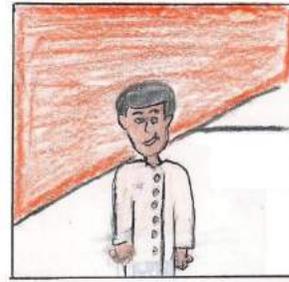
- 3 tomas



Primer plano del plato.



Plano medio del plato con el nombre del chef en la filipina.



Plano medio del chef.

-Referencias fotográficas:



Primer plano del plato

(tomada de <http://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/gourmet.html>)



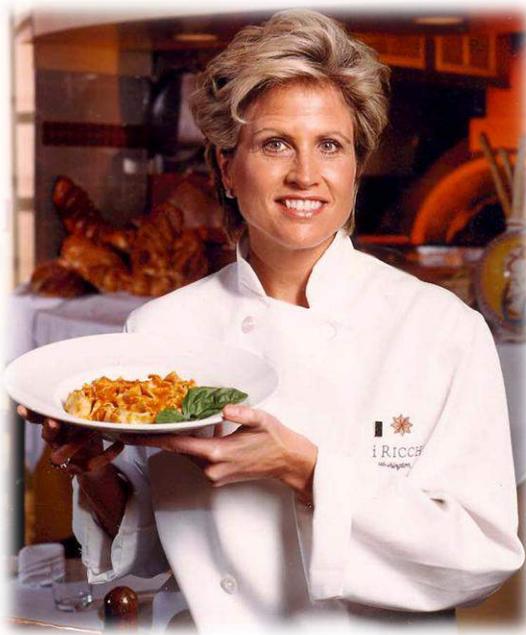
Plano medio del chef

(tomada de <http://www.culinaryschools.com/the-big-boss-a-day-in-the-life-of-the-executive-chef>).



Plano medio del chef interviniendo el plato.

(tomada de <http://www.elcorreogallego.es/santiago/ecg/el-concurso-cocinero-del-ano-reune-en-santiago-a-los-mejores-chefs-del-norte/idEdicion-2014-02-10/idNoticia-852075/>).



Plano medio del chef junto al plato, en este caso de la filipina del chef junto al plato

(tomado <http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=esjsmxy&logNo=60173198609>)

10. Locaciones:



Restaurante Alto



(tomadas de <http://www.theworlds50best.com/latinamerica/es/la-lista/21-30/Alto>).



Restaurante Leal

(tomadas de <http://www.gastronomiaenvenezuela.com/2012/08/leal-en-las-mercedes/>).



Restaurante Hajillo's

(tomadas de <http://laquiadeldia.com/locales/hajillo-s-restaurant-8-lounge/231/>).



Restaurante Palms (tomadas de <http://www.turedgourmet.com/perfil/palmsrestaurant>).



Centro Venezolano de Capacitación Gastronómica (tomadas de <http://www.tugastronomia.com/detalle/8-190-16698/high-training-educational-institute.html> y <http://comidasensorial.com/escuelas.html>).



El Comedor (tomadas de <http://institutoculinariodecaracas.com/>).



Quinta Villa Sota (cortesía de Julio Osorio).

11. Vestuario:

-Filipina blanca



Chef Carlos García



Chef Conchita De Simone



Chef Felicia Santana



Chef Edgar Leal



Chef Helena Ibarra



Chef Nelson Méndez



Chef Héctor Romero

(fotos cortesía de Julio Osorio).

12. Informe de locación

Locación	Dirección	Iluminación	Electricidad	Agua	Áreas de Servicio	Espacio	Estacionamiento	Seguridad
Quinta Villa Sota	6ta. Transversal de Altamira	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	No
Restaurant Leal	Calle Madrid entre Nueva York y Trinidad, Las Mercedes	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	No
Restaurant Hajillo's	Calle Miranda, C.C. Doña Aurora, El Hatillo	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	No
El Comedor	Calle Choroní, Quinta la Guarimba, Chuao	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	No
Restaurant Palms	Altamira Suite, Los Palos Grandes	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	Si
C.V.C.G.	Calle Glorieta y Sta Cruz, Quinta Pesper, Chuao	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	No
Restaurant Alto	1ra. Avenida con 3ra. Transversal, Los Palos Grandes	Artificial	Si	Si	Si	Amplio y techado	Si	No

13. Pautas fotográficas:

13.1 Arepa Vegetariana:

- Propuesta: mostrar una arepa saludable, donde los ingredientes que la conforman son: harina de maíz integral, pimentón rojo, ají dulce, anís rojo, anís dulce de semillas, aguacate, queso de cabra, lechuga y tomate cherry.

13.1.1 *Equipo de trabajo:*

- Fotografía: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Chef: Conchita De Simone.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de arte: Cristina López.
- Pre-producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post-producción: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger La Roque.

13.1.2 *Desglose:*

- Pauta: martes 19 de noviembre de 2013.
- Hora: 03:00 p.m. – 06:00 p.m.
- Locación: quinta Villa Sota, 6ta Transversal de Altamira (al lado de supermercado San Lorenzo), Caracas.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa Vegetariana



“ Se incorporaron diversos vegetales a la arepa con sabores que identifican a los venezolanos, tales como, el pimentón, ají dulce y un toque de anís, siendo este último elemento esencial de la cocina criolla. De esta manera, logramos que nuestra tradición alimenticia sea cada vez más saludable. ”

Chef
Conchita
De Simone



Ingredientes

- Harina de maíz integral
- Pimentón rojo
- Ají dulce
- Anís dulce en semillas
- Aguacate
- Queso de cabra
- Lechuga
- Tomates cherry

13.2 Arepa Reina Pepeada Chips:

- Propuesta: desconstrucción de la reina pepeada, en forma de capas, a través de las manos del chef Edgar Leal. Se usaron los siguientes ingredientes: harina de maíz, cebolla, ají, pollo, mayonesa casera, salsa tabasco, aguacate, cilantro, sal y pimienta.

13.2.1 Equipo de trabajo:

- Fotografía: Gourmet Click.- Julio Osorio.
- Chef: Edgar Leal.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de arte: Cristina López.
- Pre-producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post-producción: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger La Roque.

13.2.2 Desglose:

- Pauta: sábado 23 de noviembre de 2013
- Hora: 11:00 a.m.–1:00 p.m.
- Locación: restaurante Leal, Calle Madrid entre Nueva York y Trinidad, Las Mercedes, Caracas.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa

Reina Pepeada

chips



“ Según Miro Popic es una desconstrucción de la Reina Pepeada formada por delgadas capas de harina de maíz horneada logrando una masa crujiente, la cual cubre alternadamente la mezcla de pollo, aguacate y mayonesa. ”

Chef
Edgar
Leal



Ingredientes

- Harina de maíz
- Cebolla
- Ají
- Pollo
- Mayonesa casera
- Salsa tabasco
- Aguacate
- Cilantro
- Sal
- Pimienta

13.3 Arepa Chicharronada:

- Propuesta: reflejar a través de la arepa el característico guiso venezolano, por ello, el desarrollo de una arepa a base de chicharrón, harina precocida, cebolla, pimiento, ají dulce y onoto.

13.3.1 Equipo de trabajo:

- Fotografía: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Cocinera: Felicia Santana.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de arte: Cristina López.
- Pre-producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post-producción: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger La Roque.

13.3.2 Desglose:

- Pauta: sábado 23 de noviembre de 2013.
- Hora: 4:00 p.m. – 6:00 p.m.
- Locación: restaurante Hajillo's, Calle Miranda, C.C. Doña Aurora, El Hatillo.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa Chicharronada



“ Es una arepa cuyo relleno es de chicharrón guisado con el sofrito base de la comida venezolana, el cual se elabora con cebolla, pimentón, ají dulce y lleva su toque de onoto, allí se desmenuza el chicharrón formando el guiso casero característico de Felicia Santana. ”



Chef Felicia Santana

Ingredientes

- Chicharrón
- Harina precocida
- Cebolla
- Pimentón
- Ají dulce
- Onoto

13.4 Arepa “Como la Reina Pepeada”:

- Propuesta: la desconstrucción de la reina pepeada, sin que la arepa esté rellena. Se usaron ingredientes como: gallina, grasa de pato, harina de trigo, queso llanero, aguacate, mayonesa, salsa criolla, cilantro, cebolla, ají y jugo de limón.

13.4.1 Equipo de trabajo:

- Fotografía: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Cocinero: Héctor Romero.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de Arte: Cristina López.
- Pre Producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post Producción: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger La Roque.

13.4.2 Desglose:

- Pauta: lunes 25 de noviembre del 2013.
- Hora: 2:30 p.m. – 4:00 p.m.
- Locación: El Comedor, Calle Choroní, Quinta la Guarimba, Chuao, Caracas.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa

“Como la Reina Pepeada”



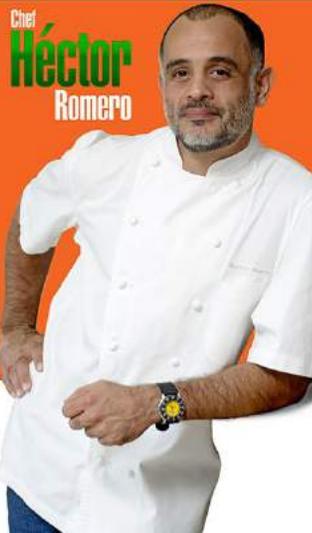
“

Debido a que las arepas son pequeñas el plato se puede degustar de varias maneras, siempre preparando bocados con la gallina, el aguacate y la mayonesa, creando un carácter lúdico evitando así la mera acción de morder algo repleto.

”

Ingredientes

Gallina	
Sal	
Grasa de pato	
Harina de trigo	
Queso llanero	Cilantro
Aguacate	Cebolla
Mayonesa	Ají
Salsa criolla	Jugo de limón



13.5 Arepa Ensalada de gallina –a mi manera-

- Propuesta: arepas de colores y cuadradas mostrando la desconstrucción de la reina pepeada. Sus ingredientes fueron: ají dulce, harina de maíz, aguacate, flores comestibles, mayonesa y pollo.

13.5.1 Equipo de trabajo:

- Fotografía: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Chef: Helena Ibarra.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de arte: Cristina López.
- Pre-producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post-producción: Gourmet Click.- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger la Roque.

13.5.2 Desglose:

- Pauta: martes 26 de noviembre de 2013.
- Hora: 3:00 p.m. – 5: 00 p.m.
- Locación: restaurante Palms, Altamira Suite, Los Palos Grandes.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa

Ensalada de gallina -a mi manera-



“

Puede tener ají dulce o pimentón y el agua de sus perfumes brinda un aspecto sonrojado, impregnando la timidez dentro del campo visual tierno de verdes guisantes, es decir, me gusta el juego de sensualidad, donde la arepa es algo más que una cara pálida.

”

Chef
Helena
Ibarra



Ingredientes

- Ají dulce
- Harina de maíz
- Aguacate
- Flores comestibles
- Mayonesa
- Pollo

13.6 Arepa Lao-Lao:

Propuesta: representar alimentos amazónicos en el pan venezolano. Sus ingredientes: harina de plátano (90%), maíz Pilado (10%), bagre valentón, túpiro, culantro de monte, aguacate y mayonesa casera.

13.6.1 Equipo de trabajo:

- Fotografía: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Chef: Nelson Méndez.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de arte: Cristina López.
- Pre-producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post-producción: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger La Roque.

13.6.2 Desglose:

- Pauta: martes 26 de noviembre de 2013.
- Hora: 10:00 a.m. – 12:00 m.
- Locación: C.V.C.G. Calle Glorieta y Sta Cruz, Qta. Pesper, Chuao.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa Lao-Lao



“ La arepa conformada por harina de plátano y maíz pilado la integran el Lao-Lao llamado “Bagre Valentón” proveniente del río Caroní, el túpiro y culantro de monte, ambos de sabor afrutado y ajíes aromáticos de colores. Todos estos ingredientes son originarios de la Amazonia venezolana. ”

Chef
Nelson
Méndez



Ingredientes

- Harina de plátano (90%)
- Maíz pilado (10%)
- Bagre valentón
- Túpiro
- Culantro de monte
- Aguacate
- Mayonesa casera

13.7 Arepa de Roncador:

- Propuesta: presentarla arepa de una manera mediterránea, y a su vez colocarla sobre una piedra para simular el budare. Sus ingredientes: harina de maíz pilado, pez Roncador, tomate, aguacate, cebolla, maíz, cilantro, perejil y ajo.

13.7.1 Equipo de trabajo:

- Fotografía: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Chef: Carlos García.
- Maquillaje: Irene Casanova.
- Dirección de arte: Cristina López.
- Pre-producción: Carlos Torres.
- Producción: Carlos Torres.
- Detrás de cámara: Cristina López.
- Post-producción: Gourmet Click- Julio Osorio.
- Diagramación: Roger La Roque.

13.7.2 Desglose:

- Pauta: miércoles 20 de noviembre de 2013.
- Hora: 03:00p.m. – 5:00 p.m.
- Locación: restaurante Alto, 1era Avenida con 3era Transversal, Los Palos Grandes.
- Vestuario: filipina color blanco.

areparte

Arepa de Roncador



“ La arepa es servida sobre una roca debido a que el pez Roncador es de poca profundidad. Por otra parte lo que se busca con la piedra es simular en cierta forma el budare tradicional venezolano y así mantener caliente el plato. Es una arepa de pescado. ”

Ingredientes

Harina de maíz pilado
Roncador
Tomate
Aguacate
Cebolla
Maíz
Cilantro
Perejil
Ajo

Chef
Carlos
García



14. Carta enviada a los chef:

Estimado (nombre del chef),

De antemano queremos agradecerte por abrirnos las puertas y darnos la oportunidad de trabajar juntos.

A continuación te mencionamos los parámetros del día en que fotografiaremos el plato:

-Contaremos con la presencia de un equipo de trabajo el cual está integrado por las siguientes personas: Cristina López (productora), Carlos Torres (productor), Julio Osorio (fotógrafo) e Irene Casanova (maquilladora).

-Para la toma de la foto necesitaremos un espacio mínimo de 4x4 dentro del restaurante (espacio para ubicar luces y cámara).

- Se realizará una foto de plano medio del chef.

-Terminado el plato se realizará una breve entrevista al chef, hablando de su preparación y de lo que se encuentra haciendo actualmente.

-Mientras se prepara el plato se harán varias tomas para realizar un detrás de cámara del proyecto.

Las fotografías serán pautadas en locación, dirección, fecha y hora.

Saludos,

Cristina López (0414)123-90-83

Carlos Torres (0414)904-39-10



15. Producción de la Inauguración:

15.1 Montaje de la Exposición Fotográfica:

Las siete (07) piezas fotográficas se exhibieron al público en el pasillo principal de la Universidad Monteávila, entre el 10 y 28 de febrero de 2014, en el horario comprendido desde las 10:00 a.m. hasta las 5:00 p.m.

15.1.1 Chefs integrantes:

- Conchita De Simone: Arepa Vegetariana.
- Nelson Méndez: Arepa Lao-Lao.
- Helena Ibarra: Arepa Ensalada de gallina –a mi manera-.
- Felicia Santana: Arepa Chicharronada.
- Carlos Garcia: Arepa de Roncador.
- Hector Romero: Arepa “Como la Reina Pepeada”
- Edgar Leal: Arepa Reina Pepeada Chips.

15.2 Inauguración de la Exposición Fotográfica

15.2.1 Logística:

El día 10 de febrero de 2014 a las 7:00 a.m., se inició la organización y ejecución correspondiente en el pasillo y dentro del Auditorio Principal de la Universidad Monteávila. En el evento se obsequiaron al público asistente, revistas Bienmesabe, recetas de Alimentos Polar y brazaletes de “arepArte” y harina P.A.N.

El acto comenzó a las 10:00 a.m., tal como se había programado, con la participación de la moderadora, así como de ponentes y anfitriones. Seguidamente, se proyectó un video realizado por el equipo de “arepArte”, luego el comunicador social, investigador y cineasta Pedro Bereciartu, ofreció la

ponencia “Erepa: El pan Cumanagoto”, acto seguido se presentó la Chef Ilse Parra con la exposición del tema “la Internacionalización de la Arepa”. Finalmente, la antropóloga Ocarina Castillo instruyó al público acerca de la importancia de la arepa en la alimentación del hombre.

Al concluir la intervención de los invitados, la moderadora Anabell Salgueiro agradeció en nombre del equipo de “**arepArte**” el apoyo brindado por la Universidad Monteávila, invitados especiales y patrocinantes e invitó a los asistentes a disfrutar de las fotos y compartir un refrigerio ofrecido por Sanduchef y Malta Regional.

15.2.2 Ponentes:

Con la intervención de los distintos expositores en el evento, se reforzó el mensaje principal de “**arepArte**” el cual es mostrar la importancia que tiene la arepa en la mesa del venezolano.

15.2.2.1 Pedro Bereciartu:

Comunicador social, investigador y cineasta. Nació en Barquisimeto, donde cursó sus estudios de primaria y secundaria. Egresó de la Escuela de Comunicación Social de la UCV (1982). En Francia, cursa estudios de Lengua Francesa en la Universidad de Franche-Comté. Ha sido corresponsal de las revistas Tierra y hombre, Alimentos hoy y Vaudeville, En octubre de 2007 bautiza su libro “La Arepa: el pan venezolano Estrategia de Observación Cinematográfica”, durante ese mismo año presenta “Mamá Panchita Mujer de Historias Bonitas”, en la Red Nacional de Salas de la Cinemateca Nacional y en VIVE TV. (T/Sandra Echarry).

Por medio de una proyección llamada *Erepa el pan cumanaagoto*, filmada en el estado Anzoátegui, Bereciartu relató la forma en que antiguamente las mujeres indígenas venezolanas elaboraban su pan de maíz.

15.2.2.2 Ilse Parra:

Cocinera Profesional con más de 15 años de experiencia en diferentes campos culinarios como la italiana, francesa, asiática y latina. Su experiencia profesional incluye restaurantes desde el momento de su apertura como Chef Ejecutiva o Sous Chef. Ilse, trabajó por más de 10 años en Caracas Arepa Bar, teniendo como responsabilidades el área de desarrollo de catering, inauguración de cuatro locales como Caracas 93 ½, Caracas Brooklyn, Caracas Rockaway y Caracas Manhattan.

Basada en su experiencia profesional en el Restaurante “Caracas Arepa Bar”, cuenta, como fue recibida la arepa criolla en territorio norteamericano, y además su inclusión como plato de “comida rápida saludable”.

15.2.2.3 Ocarina Castillo:

Antropóloga, Magíster en Historia Contemporánea de Venezuela y Doctora en Ciencias Políticas. Profesora Titular de la Universidad Central de Venezuela. Fundadora y Coordinadora Ejecutiva del Programa de Cooperación Interfacultades PCI/UCV (2001-2010), secretaria de la UCV (1996-2000), Directora de Cultura de la UCV (1988-1992). Autora y coautora de numerosas publicaciones sobre temas históricos, culturales y educación superior; entre otras: “Un hombre, un dilema, un magnicidio: Carlos Delgado Chalbaud” (2011); “Biografía de Doris Wells” (2009); “Biografía de Carlos Delgado Chalbaud” (2006); “Gabriel García Moreno o el orden de la piedad intolerante” (1998); “Los años del Bulldozer, Ideología y Política 1948-1958” (1990); “Agricultura y Política en Venezuela 1948-1958” (1985).

Ilustró al público asistente a través de diversos ejemplos cotidianos cuál ha sido la importancia de la arepa en la alimentación del venezolano desde el punto de vista antropológico.

15.2.3 Itinerario inauguración

Motivo: Inauguración de la Exposición Fotográfica "arepArte"

Programa de Actividades

Hora	Presentacion/Actividad	Ponente
9:00 A.M. – 10:00 A.M.	Apertura/Entrega de Recetarios P.A.N. y Revista Bienmesabe	Equipo de arepArte y Protocolo
10:00 A.M.- 10:10 A.M.	Presentación de video "arepArte en pleno fogón" (Detrás de cámaras)	Equipo de arepArte
10:10 A.M.- 10: 30 A.M.	Proyeccion de la película "Erepa el pan Cumanagoto"	Pedro Bereciartu, Cineasta y Comunicador Social
10:30 A.M. - 10:50 A.M.	Internacionalizacion de la Arepa	Ilse Parra, Chef ejecutiva Caracas Arepa Bar, Nueva York
10:50 A.M.- 11:20 A.M.	Importancia de la Arepa en la alimentación del Venezolano	Ocarina Castillo, Antropóloga e Hisotiradora
11:20 A.M.- 12: 00 P.M.	Exposición Fotográfica/Degustación de Arepas	Equipo de arepArte/ Restaurante Sanduchef/Malta Regional

15.3 Afiche inauguración:



 arepArte

 @arepArte

 @arepArte

 arepArte



bienmesabe Gourmet



Vitecreate

Tengo Tiempo

Medio REGIONAL

15.4 Invitación:



16. Patrocinio:

El patrocinio fue fundamental en el proyecto de “arepArte”, pues principalmente se apoyó en Gourmet Click, empresa de fotografía especializada en productos de alimentos con una amplia experiencia. Aunado a ello, se ofreció ayuda por parte de Sanduchef, Alimentos Polar, Tengotiempo.net, VitaCreate.com, Malta Regional y Revista Bienmesabe.

16.1 Plan:

- La imagen del patrocinador estará presente en el material promocional del ensayo fotográfico: Pendón y Afiche.
- Promover a través de redes sociales y medios de comunicación contenido de las empresas colaboradoras.
- En el caso Sanduchef, elaborar material audiovisual donde se muestre la nueva propuesta de su menú
- Impulsar el proyecto a través de las empresas patrocinantes con la idea de generar alianzas y mayor credibilidad.

16.2 Logros:

16.2.1 Revista *Bienmesabe*: comunicadores del área gastronómica venezolana. Forman parte del Grupo Editorial Iguana Blue Producciones, C.A., al igual que revistas *Clímax* y *UB*. Contribuyeron con 125 revistas del 4to aniversario, titulada “Más venezolana que la arepa, el pan de todos los días”, publicadas en septiembre de 2012.

16.2.2 Alimentos Polar: Empresas Polar es un grupo conformado por varios negocios, entre ellos: Pepsi-Cola Venezuela, Cervecería Polar y Alimentos Polar. La marca P.A.N. se ha dedicado a la producción y distribución de harina de maíz precocida, siendo de gran ayuda para todas las familias venezolanas. Como parte del patrocinio, se consideró apropiado su intervención en el proyecto, ya que siendo marca líder dentro del territorio nacional, desarrolló un recetario llamado “Cocine fácil en casa” donde muestra de una manera detallada como realizar

comidas nacionales e internacionales con harina P.A.N. La empresa entregó 100 libros al igual que 150 brazaletes alusivos a la marca P.A.N.

16.2.3 Gourmet Click: es una empresa consolidada en la promoción de establecimientos gastronómicos, así como de cualquier empresa de alimentos y bebidas. Ofrecieron el servicio de fotografiar la arepa para reflejar su arte y versatilidad. Las fotos fueron dirigidas por el equipo de trabajo de “**arepArte**”, tomando en cuenta las recomendaciones del fotógrafo Julio Osorio.

16.2.4 Tengotiempo.net: revista digital creadora de ediciones brindando a los lectores el mejor lugar y opción para su tiempo libre. Esta línea editorial mantuvo contacto con el equipo desde el comienzo para asesorías en estrategias de comunicaciones, al igual que difusión de lo que consiste el proyecto “**arepArte**”.

16.2.5 Malta Regional: Cervecería Regional nace con el compromiso de aportar a Venezuela su pasión mantenida durante más de 80 años en el mercado nacional, ofreciendo sus productos. En su portafolio cuenta con cinco marcas: Regional Light, Cerveza Zulia, Regional Pilsen, Regional Ice, La Catira Regional y Malta Regional. Su contribución fue de 200 cajas de Malta Regional 250 de ml.

16.2.6 Sanduchef: Siendo un ensayo fotográfico de arepas, se contó con la ayuda de Sanduchef. Su apoyo fue de 400 mini arepas de sabores surtidos: Bacon (tocineta y queso con aguacate), Pepeeda (pollo con aguacate, cilantro y toque de limón, con tomate horneado y rúgula) y Pork (cochino desmenuzado con tomate horneado y rúgula). Por otro lado se consideró apropiado combinar estas arepas con una bebida refrescante de papelón con limón.

16.2.7 ViteCreate.com: La creatividad de esta empresa fue el principal vínculo que permitió al equipo de trabajo animar y diseñar un logotipo atractivo para la imagen de “**arepArte**”.

16.3 Base de datos de patrocinio

No.	Empresa	Contacto	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
1	Revista Bienmesabe	Ligia Velasquez	Editora	0412-725-03-49	lv@grupo-iguanablue.com
2	Alimentos Polar	Anakarina Casado Blassini	Analista	(0212)202-73-23	anakarina.casado@empresas-polar.com
3	Gourmet Click	MiryanaMarquez	Directora General	(212)428-89-03	gourmetclick.venezuela@gmail.com
4	Tengotiempo.net	Patricia Kralj	Editora	0426-917-11-63	tengotiempo19@gmail.com
5	Malta Regional	Isabella Quintero	Analista	Privado	lquintero@cerveceriaregional.com
6	Sanduchef	Ricardo Gil	Socio	Privado	rgil@sanduchef.com
7	ViteCreate.com	Luis Pacheco	Director General	(0241)821-06-84	luis@vitecreate.com

17. Plan de medios:

Se elaboró una estrategia comunicacional para el impulso del ensayo fotográfico “**arepArte**”, contando con la ayuda de los medios de comunicación, difundiendo en páginas Web, blog, radio, medios impresos y Twitter la nota de prensa elaborada por el equipo.

17.1 Nota de prensa:

Magos del Fogón.

La movida gastronómica venezolana se encuentra en su mejor momento y “**arepArte**” es testigo de ello. Este es un proyecto de estudiantes de comunicación social de la Universidad Monteávila que muestra de una manera peculiar las distintas versiones que puede poseer nuestra arepa.

“**arepArte**” relata a través de un ensayo fotográfico las distintas visiones que poseen siete chef venezolanos, contando de esta manera con la participación de **Helena Ibarra**, quien con su manera de ver la cocina venezolana nos sorprenderá con un plato lleno de colores y sensualidad. **Nelson Méndez**, pionero de integrar los alimentos amazónicos en la comida tradicional del país, nos atrapa inspirándose en el verde la naturaleza y lo abundante de sus riquezas. **Héctor Romero**, muestra de una manera artística la desconstrucción de la tan popular Reina Pepeada, creando un carácter lúdico. **Felicia Santana**, realza su sazón familiar, por medio de una arepa de chicharrón con un sofrito criollo que al verla a cualquiera se le agua la boca. **Edgar Leal**, nos complace con su hermosa e indiscutible mini “Reina Pepeada Chips” siendo reconocida a nivel internacional como un plato de alto gourmet. **Conchita de Simone**, refleja la esencia de todas esas mujeres venezolanas que desean que la buena alimentación sea un estilo de vida y que cuidándola las personas sean más conscientes de su entorno. **Carlos García**, siempre dejando en ALTO la cocina venezolana, presenta la arepa sobre una base de piedra, simulando así el budare con el que comúnmente realizamos este pan.

La Universidad Monteávila ofrecerá sus espacios para dicha exposición de estas piezas artísticas, durante la semana del 10 al 14 de febrero del 2014, abierta al público desde las 10:00 a.m. hasta las 5:00 p.m.

El día 10 de febrero a las 10:00 a.m. se contará con la realización de una proyección ejecutada por el comunicador social, investigador y cineasta Pedro Bereciartu sobre este ícono gastronómico llamado “*Erepa el pan cumanagoto*”, filmada en el estado Anzoátegui entre los años 1985 y 1986. Bereciartu nos relata visualmente la forma en que antiguamente las mujeres indígenas hacían su pan de maíz con la técnica de la piedra de moler. Dicha reconstrucción visual fue generada a partir de la tradición oral que se perpetuó hasta el presente. Por otro lado, tendremos la ponencia de la chef Ilse Parra, quien formó parte de la arepera Caracas Arepa Bar, ubicada en Estados Unidos, donde por más de 10 años alimentó con unas sabrosas arepas a miles de norteamericanos, impulsando nuestro pan como una comida rápida y saludable. Finalmente la antropóloga Ocarina Castillo, nos hablará sobre cómo se ha incrementado la gastronomía venezolana y la importancia que tiene para todos los venezolanos la arepa.

Este proyecto será realizado gracias al apoyo de **Sanduchef, Vitecreate.com, Alimentos Polar, GourmetClick.com, Revista Bienmesabe, Tengotiempo.net y Malta Regional.**

Mayor información: prensagastronomiauma@gmail.com / @arepArte

17.2 Redes sociales:

A través de las redes sociales Facebook, Twitter, Youtube e Instagram se realizó una campaña para invitar al público al evento inaugural de la exposición fotográfica “arepArte”. El objetivo de crear las redes no era sólo para publicitar las piezas, pues diariamente se publicó contenido relacionado con la cocina venezolana. A continuación se muestra el desarrollo de cada una de las páginas:

17.2.1 Facebook: la página comenzó a generar contenido a partir del día 3 de diciembre del año 2013. Se publicaron artículos, imágenes, datos curiosos y videos que se relacionaran con la producción de “arepArte”, los chefs integrantes y la cocina venezolana. Para la fecha 26 de febrero del año 2014 “arepArte” cuenta con un total de 406 “me gusta”.

Estadísticas mensuales de la página de Facebook:

Diciembre

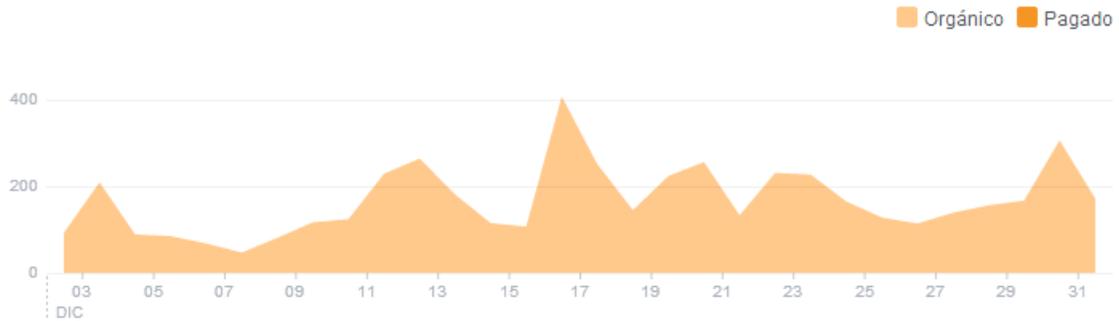
-“Me gusta” obtenidos durante el mes:200



-Alcance total: 4970

Alcance total

Número de personas que vieron alguna actividad de tu página, incluidas las publicaciones, publicaciones de otras personas, anuncios sobre personas a las que les gusta tu página, menciones y visitas.



-Publicación con mayor alcance:

arepArte

Es fijo que un lunes por la mañana lo primero que se te venga a la mente sea un cachito de jamón bien resuelto junto a una taza de café con leche.



Hace aproximadamente 2 meses

Me gusta Comentar Compartir

A 8 personas les gusta

169 personas vieron esta publicación

Promover publicación

Enero

-“Me gusta” obtenidos durante el mes:62



-Alcance total: 7458

Alcance total

Número de personas que vieron alguna actividad de tu página, incluidas las publicaciones, publicaciones de otras personas, anuncios sobre personas a las que les gusta tu página, menciones y visitas.



-Publicación con mayor alcance:

arepArte

¿Y tú, cómo pides el café?



Hace aproximadamente 2 meses

Me gusta Comentar Compartir

A 7 personas les gusta 3 comentarios 17 veces compartido

1268 personas vieron esta publicación

Promover publicación

Febrero

-“Me gusta” obtenidos durante el mes: 144.

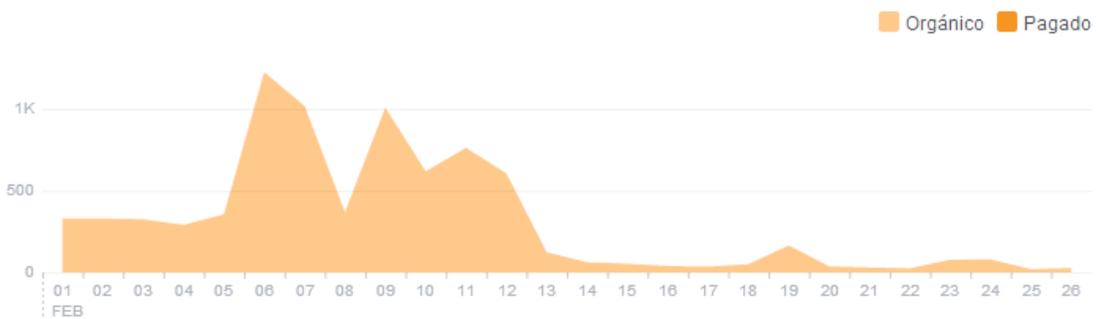
-Total de “Me gusta”(diciembre, enero, febrero): 406



-Alcance total: 7935

Alcance total

Número de personas que vieron alguna actividad de tu página, incluidas las publicaciones, publicaciones de otras personas, anuncios sobre personas a las que les gusta tu página, menciones y visitas.



-Publicación con mayor alcance:

arepArte

Descartes sabe.



Hace aproximadamente un mes 🌐

👍 Me gusta 💬 Comentar ➦ Compartir

A 8 personas les gusta 11 veces compartido

820 personas vieron esta publicación

👍 Promover publicación ▼

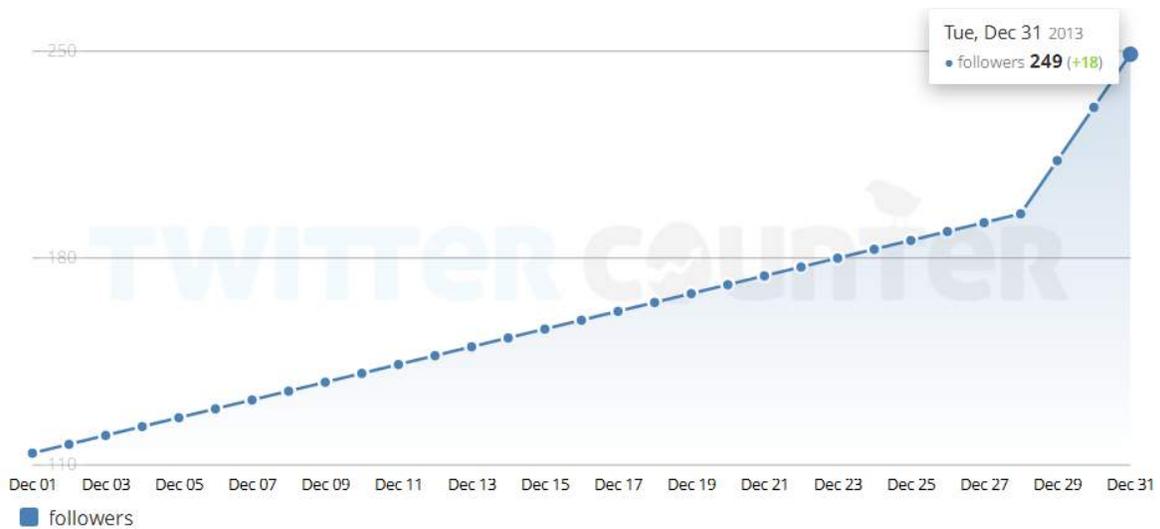
(gráficos tomados de la página www.facebook.com).

17.2.2 Twitter: al igual que Facebook, Twitter comenzó a generar contenido a partir del 3 de diciembre de 2013. Diariamente se publican entre 4 y 7 tweets con contenido informativo de la exposición fotográfica y la cocina venezolana. Existieron distintas cuentas influyentes: @LaGuiaDeCaracas, @TuZonaCaracas, @Estampas, @EIUniversal, @EINacional, @HectorBarboza, @HoyQueHay, @Globovision, @LaMega107, @Hot94, @LaPatilla, @Urbanimia y @EIFogon. Hasta la fecha 26 de febrero de 2014 “arepArte” cuenta con un total de 864 seguidores.

Estadísticas mensuales de la página de Twitter:

Diciembre

Total seguidores: 249



Enero

Total seguidores: 652



Febrero

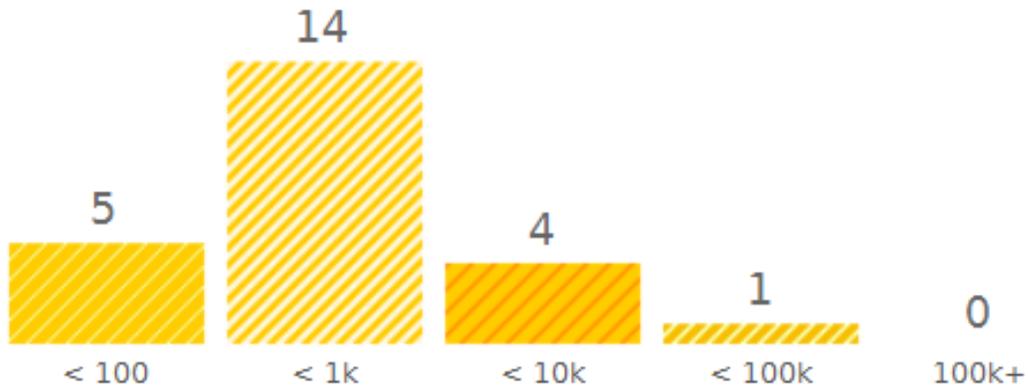
Total seguidores: 863



(gráficos tomado de la página www.twittercounter.com).

Impresión total de tweets: 57,476

57,476 impressions



Bars show number of tweets sent by users with that many followers

Cuentas alcanzadas: Influencia en usuarios:

51,708

accounts reached



48
Klout

(datos tomados de www.tweetreach.com y www.twitalyzer.com).

Tweets más retwitteados:

-  Les compartimos esta bonita propuesta de los amigos de @SomosTodosVE <http://t.co/VXucybRjUl>
20 Retweets | 5 Favoritos - [Ver Tweet](#)
-  La cita es hoy 10 de febrero a las 10 a.m. en la Universidad Monteávila ¡Te esperamos! #arepArte2014
4 Retweets | 1 Favoritos - [Ver Tweet](#)
-
-  Los franceses, italianos y portugueses son los principales influyentes de nuestra gastronomía. #SabíasQue
4 Retweets | 1 Favoritos - [Ver Tweet](#)
-  Quesillo mío que estas en mi mente, aparece en mi nevera rápidamente #Antojos <http://t.co/J4Ui6P5nIQ>
3 Retweets | 1 Favoritos - [Ver Tweet](#)

Influenciadores:



Héctor Barboza Grau @hectorbarboza · 5 de feb.

y los amigos de la Universidad Monteávila se inventaron una exposición fotográfica-culinaria "Areparte" del 10 al 14 de feb @arepArte

Reducir

[Responder](#) [Retwittear](#) [Marcado como favorito](#) [Más](#)

RETWEETS FAVORITOS

21

2



2:38 - 5 de feb. de 2014 · Detalles



Tu Zona Caracas @tuzonacaracas · 4 de feb.

.@areparte te invita a disfrutar del #Ccs10feb al #Ccs14feb la muestra "EL ARTE EN UNA AREPA" bitly.com/MYu6lv | Espacios de la #UMA

Abrir

[Responder](#) [Retwittear](#) [Favorito](#) [Más](#)



Hoy Qué Hay ® @hoyquehay · 7 de feb.

Desde el #10feb en la @Monteavila la exhibición "Diferentes visiones, un plato" de @arepArte. De 10:00am a 5:00pm. Entrada libre. #enCcs

Abrir

[Responder](#) [Retwittear](#) [Favorito](#) [Más](#)



El Nacional @ElNacionalWeb · 10 de feb.

Areparte: seis visiones sobre el pan venezolano bitly.com/1npLMIO

Abrir

[Responder](#) [Retwitteado](#) [Marcado como favorito](#) [Más](#)



La Guía de Caracas @laguiadecaracas · 4 de feb.

Exposición fotográfica-culinaria “ @areparte ” del 10 al 14 de febrero en la Universidad Monteávila ow.ly/tfs7U

Abrir

↩ Responder ↻ Retwittear ★ Favorito ⋮ Más



Estampas @Estampas · 10 de feb.

Arepas de exposición: @ArepArte del 10 al 14/Feb en la Universidad @Monteavila goo.gl/tpNhTz

Abrir

↩ Responder ↻ Retwitteado ★ Marcado como favorito ⋮ Más



La Mega 107.3 FM @LaMega107 · 11 de feb.

Martes de @AndreinaBorges y el mejor desayuno del mundo con @arepArte ow.ly/tw7f8 #MegaTip

Abrir

↩ Responder ↻ Retwitteado ★ Marcado como favorito ⋮ Más



El Universal @EIUniversal · 1 de feb.

ArepArte: diferentes visiones de un mismo plato #Gastronomia ow.ly/tb8t1

Abrir

↩ Responder ↻ Retwitteado ★ Marcado como favorito ⋮ Más



urbanimia @urbanimia · 24 de ene.

El arte de la #arepa está en que quede redondita y se le llene el alma de fabuloso relleno. Por ahí viene @arepArte pic.twitter.com/BETzQLW0E4



La Patilla @la_patilla · 30 de ene.

Estos siete chefs crearán “Arepas artisticas” patil.la/1ffYBfY

Abrir

↩ Responder ↻ Retwittear ★ Marcado como favorito ⋮ Más

Retwitteado por Gabriela Pineda y 1 más



Globovisión @globovision · 8 de feb.

Exposición arepArte representará los diferentes sabores de la arepa goo.gl/0AFUZw

Abrir

↩ Responder ↻ Retwitteado ★ Favorito ⋮ Más



Restaurant Alto @RestaurantAlto · 10 de feb.

un plato, diferentes perspectivas. Hoy comienza la exposición de @arepArte en la Universidad Monteavila

Abrir

← Responder ↻ Retwittear ★ Marcado como favorito ... Más



La Movida @lamovidahot · 26 de ene.

#LaMovidaRecomienda Exposición fotográfica-culinaria "Areparte" del 10 al 14 de febrero en la Universidad Monteávilla info @areparte

Abrir

← Responder ↻ Retwittear ★ Marcado como favorito ... Más



Camionetica.com @camionetica · 9 de feb.

Mañana arranca @arepArte: Proyección, charlas y exposición. En la Universidad @Monteavila cmnt.ca/arepArte pic.twitter.com/r4HILIRNch

🖼 Ver foto

← Responder ↻ Retwitteado ★ Favorito ... Más



El Arepazo 2 @elarepazo2 · 3 de feb.

ArepArte !!...iniciativa en Venezuela....Exitos !!... pic.twitter.com/IPVN0REgVs

17.2.3 Youtube: por medio de 7 videos se ilustra el proceso del proyecto mostrando entrevistas a diferentes personalidades, entre ellos: Helena Ibarra, Carlos García, Héctor Romero y Miro Popic. A su vez, se divulgó un video de la nueva propuesta de Sanduchef y el detrás de cámara de **“arepArte”**. Hasta la fecha 26 de febrero del año 2014 el canal alcanza un total de 581 reproducciones.

Estadísticas mensuales de la página de Youtube:

Diciembre

El día 19 de diciembre del año 2013 se realizaron 37 reproducciones, mayor número de vistas durante el mes y al finalizar el mes, se alcanzó un total de 108 reproducciones.



Videos publicados:



arepArte - Carlos García nos habla de la arepa

Hace 2 meses • 90 reproducciones

El cocinero venezolano Carlos García nos habla sobre su perspectiva acerca de lo que es la arepa...



arepArte - Helena Ibarra nos habla de la arepa

Hace 2 meses • 99 reproducciones

La cocinera venezolana Helena Ibarra nos habla sobre su perspectiva acerca de lo que es la arepa...

Enero

El día 9 de enero del año 2014 se realizaron 32 reproducciones, mayor número de vistas durante el mes y al finalizar el mes, se alcanzó un total de 178 reproducciones.



Videos publicados:



arepArte- Hector Romero, Venezuela y sus sabores.

Hace 1 mes • 66 reproducciones

El cocinero venezolano Hector Romero nos habla sobre los infinitos sabores que posee Venezuela...



arepArte- Alexis Zaidman, de sándwich a arepa.

Hace 1 mes • 59 reproducciones

Alexis Zaidman, chef ejecutivo de Sanduchef, nos habla sobre su interesante propuesta acerca de la arepa...



arepArte- Miro Popic y los aromas de Venezuela.

Hace 1 mes • 37 reproducciones

El periodista gastronómico Miro Popic nos habla sobre los indiscutibles aromas que poseen los estados de Venezuela...

Febrero

El día 12 de febrero del año 2014 se realizaron 108 reproducciones, mayor número de vistas durante el mes y al finalizar el mes, se alcanzó un total de 295 reproducciones.



Video publicado:



arepArte en pleno fogón.

Hace 2 semanas · 203 reproducciones

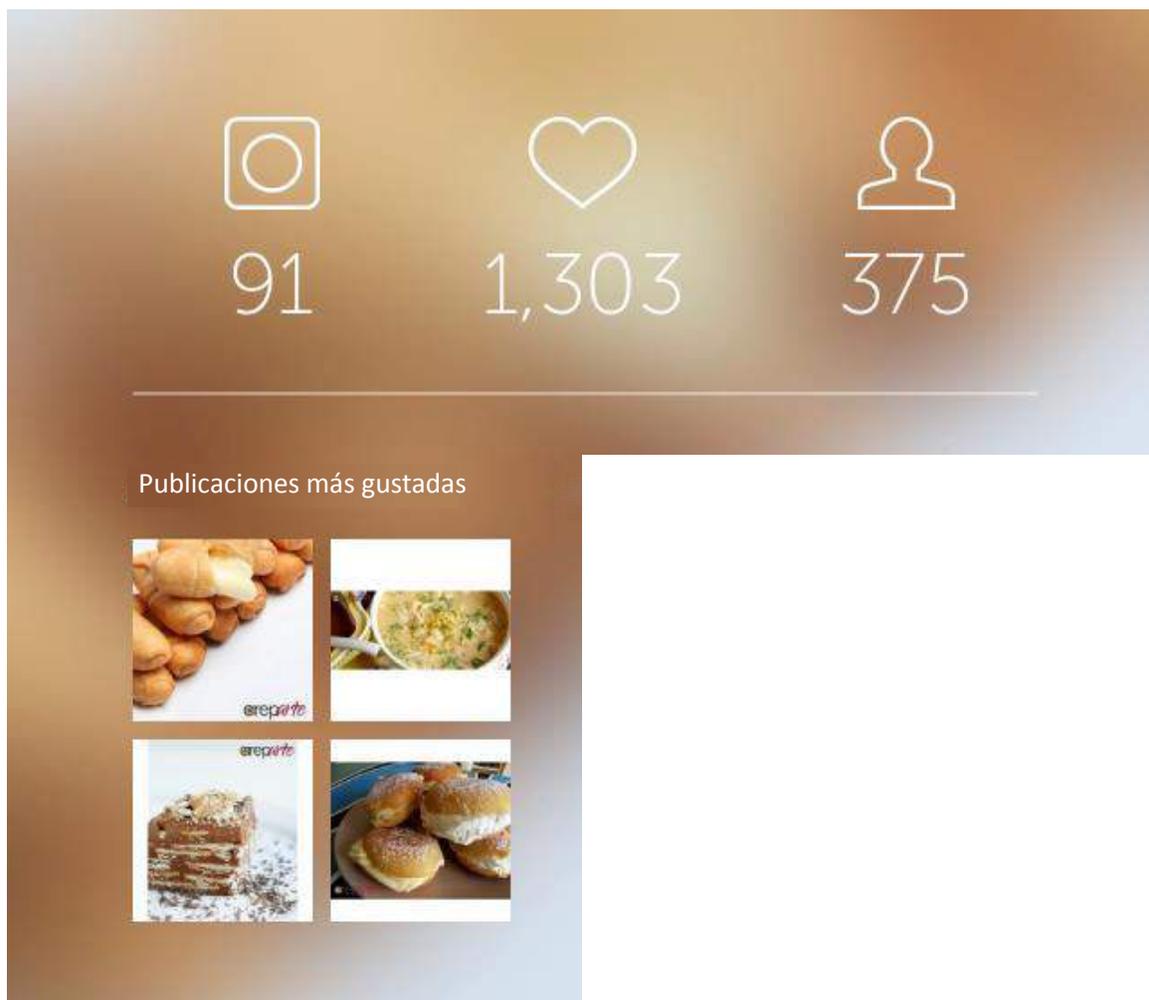
Conoce el proceso de todo lo que fue arepArte, ensayo fotográfico que muestra desde distintas perspectivas la arepa....

3:55

(gráficos/datos tomados de YoutubeAnalytics www.youtube.com/analytics).

17.2.4 Instagram: aplicación móvil donde diariamente se publican imágenes relacionadas con el proceso del proyecto y fotos que reflejan la cultura gastronómica venezolana. Hasta la fecha 26 de febrero del año 2014 “arepArte” cuenta con 375 seguidores, con un promedio mensual de 91 seguidores.

Dato arrojados durante los meses de diciembre, enero y febrero por la página de Statigram(www.statigram.com).



Publicaciones más gustadas:

32

26

25

25

24

@AREPARTE
MOST LIKED MEDIA EVER by statigram.com

areparte

17.3 Base de datos medios:

No	Medio	Contacto	Email
1	Revista Cocina y Vino	Armando Coll	cocinayvinorevista@gmail.com
2	Revista Bienmesabe	Ligia Velázquez	lv@grupo-iguanablue.com
3	Comer y Beber	Ileana Matos	imatos@el-nacional.com
4	Mil Sabores	María Luisa Ríos	milsabores@gmail.com
5	El Fogón creativo	Rubén Darío Rojas	elfogoncreativo@yahoo.com
6	Tomás Nomás	Tomás Fernández	Tomasnomas29@gmail.com
7	Alonso y Cocina	Alonso Núñez	gastrosurf@gmail.com

18. Presupuesto:

A continuación se muestra el presupuesto detallado de cada una de las etapas del proyecto:

Pre-producción

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Tarjeta telefónica	5,00	20,00	100,00	100,00	500,00
2	Anime comprimido	1,00	300,00	300,00	300,00	300,00
3	Locación	7,00	800,00	5.600,00	0,00	0,00
			Totales	6.000,00		800,00

Producción

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Fotógrafo	7,00	2.000,00	14.000,00	0,00	0,00
2	Maquillador	7,00	600,00	4.200,00	600,00	4.200,00
3	Taxi	5,00	180,00	900,00	180,00	900,00
4	Tarjeta telefónica	2,00	100,00	200,00	100,00	200,00
5	Logotipo	1,00	1.500,00	1.500,00	0,00	0,00
			Totales	20.800,00		5.300,00

Equipos

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Luz	7,00	700,00	4.900,00	0,00	0,00
2	Rebotador	7,00	400,00	2.800,00	0,00	0,00
3	Trípode	7,00	400,00	2.800,00	0,00	0,00
			Totales	10.500,00		0,00

Obsequios

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Bombones Praline	7,00	45,00	315,00	45,00	315,00
			Totales	315,00		315,00

Post-producción

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Traslado	3,00	600,00	1.800,00	600,00	1.800,00
2	Vinilo Autoadhesivo	8,00	1.115,00	8.920,00	0,00	0,00
3	Diagramación	8,00	800,00	6.400,00	0,00	0,00
4	Tabla MDF	4,00	750,00	3.000,00	750,00	3.000,00
5	Caja de tornillos	1,00	56,25	56,25	56,25	56,25
6	Madera de pino	2,00	165,00	330,00	165,00	330,00
7	Edición detrás de cámara	1,00	2.000,00	2.000,00	0,00	0,00
8	Pintura	3,00	85,00	255,00	85,00	255,00
9	Rotulado	1,00	250,00	250,00	230,00	230,00
10	Pendón	1,00	630,00	630,00	630,00	630,00
			Totales	23.641,25		6.301,25

Presupuesto Inauguración

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Paquete vasos desechables	4,00	41,00	164,00	41,00	164,00
2	Brazaletes	100,00	5,00	500,00	5,00	500,00
3	Obsequios Alimentos Polar	100,00	50,00	5.000,00	0,00	0,00
4	Obsequios Revista Bienmesabe	125,00	30,00	3.750,00	0,00	0,00
5	Protocolo	3,00	250,00	750,00	0,00	0,00
6	Hielo	4,00	40,00	160,00	40,00	160,00
7	Fotógrafo	2,00	1.000,00	2.000,00	0,00	0,00
8	Animadora	1,00	3.000,00	3.000,00	0,00	0,00
9	Arreglos florales	2,00	6.000,00	12.000,00	1.000,00	2.000,00
10	Folletos	80,00	6,00	480,00	0,00	0,00
11	Invitaciones	30,00	6,00	180,00	0,00	0,00
12	Lazos decorativos	6,00	80,00	480,00	0,00	0,00
13	Galletas rotuladas	100,00	50,00	5.000,00	0,00	0,00
14	Plancha	2,00	400,00	800,00	0,00	0,00
15	Arepas	100,00	45,00	4.500,00	0,00	0,00
16	Papelón con Limón	100,00	30,00	3.000,00	0,00	0,00
17	Malta Regional	200,00	15,00	3.000,00	0,00	0,00
18	Agua mineral	3,00	30,00	90,00	0,00	0,00
19	Brazaletes Alimentos Polar	150,00	8,00	1.200,00	0,00	0,00
			Totales	46.054,00		2.824,00

Presupuesto final

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real	
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)
1	Tarjeta telefónica	5,00	20,00	100,00	100,00	500,00
2	Anime comprimido	1,00	300,00	300,00	300,00	300,00
3	Locación	7,00	800,00	5.600,00	0,00	0,00
4	Fotógrafo	7,00	2.000,00	14.000,00	0,00	0,00
5	Maquillador	7,00	600,00	4.200,00	600,00	4.200,00
6	Taxi	5,00	180,00	900,00	180,00	900,00
7	Tarjeta telefónica	2,00	100,00	200,00	100,00	200,00
8	Logotipo	1,00	1.500,00	1.500,00	0,00	0,00
9	Luz	7,00	700,00	4.900,00	0,00	0,00
10	Rebotador	7,00	400,00	2.800,00	0,00	0,00
11	Trípode	7,00	400,00	2.800,00	0,00	0,00
12	Bombones Praline	7,00	45,00	315,00	45,00	315,00
13	Traslado	3,00	600,00	1.800,00	600,00	1.800,00
14	Vinilo Autoadhesivo	8,00	1.115,00	8.920,00	0,00	0,00
15	Diagramación	8,00	800,00	6.400,00	0,00	0,00
16	Tabla MDF	4,00	750,00	3.000,00	750,00	3.000,00
17	Caja de tornillos	1,00	56,25	56,25	56,25	56,25
18	Madera de pino	2,00	165,00	330,00	165,00	330,00
19	Edición detrás de cámara	1,00	2.000,00	2.000,00	0,00	0,00
20	Pintura	3,00	85,00	255,00	85,00	255,00
21	Rotulado	1,00	250,00	250,00	230,00	230,00
22	Pendón	1,00	630,00	630,00	630,00	630,00
23	Paquete vasos desechables	4,00	41,00	164,00	41,00	164,00
24	Brazaletes	100,00	5,00	500,00	5,00	500,00
25	Obsequios Alimentos Polar	100,00	50,00	5.000,00	0,00	0,00

No.	Concepto	Cantidad	Costo estimado		Costo real		
			Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	Precio unitario (Bs.)	Total (Bs.)	
26	Obsequios Revista Bienmesabe	125,00	30,00	3.750,00	0,00	0,00	
27	Protocolo	3,00	250,00	750,00	0,00	0,00	
28	Hielo	4,00	40,00	160,00	40,00	160,00	
29	Fotógrafo	2,00	1.000,00	2.000,00	0,00	0,00	
30	Animadora	1,00	3.000,00	3.000,00	0,00	0,00	
31	Arreglos florales	2,00	6.000,00	12.000,00	1.000,00	2.000,00	
32	Folletos	80,00	6,00	480,00	0,00	0,00	
33	Invitaciones	30,00	6,00	180,00	0,00	0,00	
34	Lazos decorativos	6,00	80,00	480,00	0,00	0,00	
35	Galletas rotuladas	100,00	50,00	5.000,00	0,00	0,00	
36	Plancha	2,00	400,00	800,00	0,00	0,00	
37	Arepas	100,00	45,00	4.500,00	0,00	0,00	
38	Papelón con Limón	100,00	30,00	3.000,00	0,00	0,00	
39	Malta Regional	200,00	15,00	3.000,00	0,00	0,00	
40	Agua mineral	3,00	30,00	90,00	0,00	0,00	
41	Brazaletes Alimentos Polar	150,00	8,00	1.200,00	0,00	0,00	
				Totales	107.310,25		15.540,25

19. Créditos:

La división de roles es de vital importancia a la hora de buscar un buen desempeño del Proyecto Final de Grado. Se organizó una estructura que pudiese identificar y desarrollar al equipo de trabajo con la carrera. El trabajo de “**arepArte**” se desarrolló en manera conjunta, siendo la comunicación permanente el factor común y primordial para ejecutar cada paso del proyecto.

El equipo de trabajo desde el principio siempre tuvo presente las fortalezas y debilidades dentro del campo comunicacional, siendo esto un comodín que ayudó a identificar las funciones a desarrollar, logrando en todo momento un trabajo armónico y responsable. Las funciones ejecutadas fueron las siguientes:

19.1 Comunicación Corporativa y PR:

- Ubicar empresas del área gastronómica.
- Localizar patrocinantes.
- Manejar Medios de Comunicación Social.
- Desarrollar nota de prensa.
- Seleccionar chefs identificados con la cocina venezolana.

19.2 Community Manager:

- Crear estrategias de comunicación para la difusión del proyecto “**arepArte**”.
- Diseño gráfico.
- Campaña de intriga.
- Edición y selección de imágenes a difundir.
- Contenido informativo sobre la gastronomía venezolana.
- Monitoreo en redes sociales y medios impresos.
- Identidad de la marca.

20. Conclusiones:

La arepaes, sin duda, desde el punto de vista gastronómico, unareferencia obligada para poder estudiar y enaltecerla identidad nacional del venezolano. Ella está presente tanto en los más distinguidos lugares como en los más humildes, se la encuentra en cualquier rincón, kiosko, fuente de soda o pueblo de este sublime país.

Gracias a la participación especial de los chefs Helena Ibarra, Edgar Leal, Héctor Romero, Nelson Méndez, Felicia Santana, Carlos García y Conchita De Simone, poseedores todos ellos de una excelencia innata, se pudo apreciar cómo la arepa preparadalogra ubicarse en los estándares de la alta cocinaa nivel internacional. Estos chefs tienen el sello de la cocina venezolana que ha sido de gran orgullo para todos. Para finalizar, vale la pena destacar algunas de las siguientes opiniones:

La arepa es un pilar esencial de una cultura, forma parte de una economía, un pueblo. Es mucho más que tradición, es el conglomerado de un país. Yo creo que forma parte de eso, porque podemos hablar de platos tradicionales que conllevan la cultura. Arepa comemos todos los días en Venezuela, arepa es el día a día de Venezuela (Carlos García, entrevista realizada el 20 de noviembre de 2013).

“La arepa no se define, se vive con ella, es un pan, es nuestro pan de maíz; en la gastronomía eso tiene un valor y, bueno, es imposible de negar, igual que el casabe, es el pan de yuca. Tenemos dos panes y los franceses, que tienen tantos discursos, tienen su baguette, la rica y crujiente, y nosotros tenemos una esfera crujiente y una esfera suavcita, o sea, prueba que tenemos una capacidad de interpretar el mundo muchísimo más amplia y además sistémica, es un círculo” (Helena Ibarra, entrevista realizada el 25 de noviembre de 2013).

Por ser un tema distinto pero con un elemento común, se logró causar una detenida apreciación de la arepa por parte del público venezolano, generando gran impacto en los medios de comunicación, pues no había existido la ocasión para valorar y detallar las increíbles combinaciones que se pueden lograr con este “manjar”. Este proyecto siembra nuevas visiones del plato tradicional criollo, lo que conlleva a que cada día los venezolanos puedan apreciar su cultura y no la dejen en el olvido.

Finalmente se evidencia la presencia indiscutible de la arepa desde la época prehispánica hasta la actualidad, con una difusión internacional, desde Europa hasta América, en la que destaca como comida rápida y saludable, gracias su gran contenido nutritivo y a su versatilidad, que se manifiesta al combinar el gusto de cada paladar.

21. Referencias Bibliográficas:

- POPIC, Miro. (2013). "Comer en Venezuela". Caracas. Miro Popic Editor C.A.

Páginas Web:

- <http://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/gurmet.html>
(consulta realizada el 19 de octubre de 2013).
- <http://www.culinaryschools.com/the-big-boss-a-day-in-the-life-of-the-executive-chef>
(consulta realizada el 19 de octubre de 2013).
- <http://www.elcorreogallego.es/santiago/ecg/el-concurso-cocinero-del-ano-reune-en-santiago-a-los-mejores-chefs-del-norte/idEdicion-2014-02-10/idNoticia-852075/>
(consulta realizada el 19 de octubre de 2013).
- <http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=esjsmxy&logNo=60173198609>
(consulta realizada el 19 de octubre de 2013).
- <http://revista-bienmesabe.com/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.empresas-polar.com/alimentos-polar>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.cerveceriaregional.com/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://gourmetclick.weebly.com/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.tengotiempo.net/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).

- <http://www.vitecreare.com/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://edgarleal.com/BIO.html>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://esnobgourmet.com/2012/11/26/4-razones-para-visitar-hajillos-restaurante-de-felicia-santana-ganadora-del-premio-armando-scannone-2012/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.guiacongusto.com/?p=4314>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.guiacongusto.com/?p=5053>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://gpcaracas.wordpress.com/gastronomia/recetas/carlos-garcia/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://gpcaracas.wordpress.com/gastronomia/recetas/helena-ibarra/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- www.guayanagastronomica.net
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- www.facebook.com
(consulta realizada el 26 de febrero de 2014).
- www.twittercounter.com
(consulta realizada el 26 de febrero de 2014).
- www.tweetreach.com
(consulta realizada el 26 de febrero de 2014).

- www.twitalyzer.com
(consulta realizada el 26 de febrero de 2014).
- www.youtube.com/analytics
(consulta realizada el 26 de febrero de 2014).
- www.statigram.com
(consulta realizada el 26 de febrero de 2014).
- <http://www.theworlds50best.com/latinamerica/es/la-lista/21-30/Alto>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.gastronomiaenvenezuela.com/2012/08/leal-en-las-mercedes/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://laguiadeldia.com/locales/hajillo-s-restaurant-8-lounge/231/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.turedgourmet.com/perfil/palmsrestaurant>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://www.tugastronomia.com/detalle/8-190-16698/high-training-educational-institute.html>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://comidasensorial.com/escuelas.html>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).
- <http://institutoculinariodecaracas.com/>
(consulta realizada el 27 de febrero de 2014).

PFC consultados:

- Aciego, Fabiana y Corvo, Diana. (2011). Ensayo fotográfico “Caracas bosque peligroso”. Tutor: Gámez, MaríaWaldyna.
- Benedetti, Silvia. (2009). Libro fotográfico “La imaginaria popular y los autobuses”. Tutor: Ramírez, Oswaldo.
- Sanabria, Eduardo; Martínez, Isabel y Mola, Alexandra. (2009). “Origen y evolución de la Harina Pan” .Tutores: Ricoy Antonio y El Khoury Beatriz.

- Santaniello, Stefania y Mazzaei, Francisco. (2009). Proyecto fotográfico “El mercado, tarantines que venden una realidad”.Tutor: González, Daniel.
- Coll, Flavia; París, Isabella; Quintero, Alfredo y Vicentelli, Andreína. (2009). ”Manual de producción concurso de fotografía Lente Criollo”. Tutor:Melero, Javier.